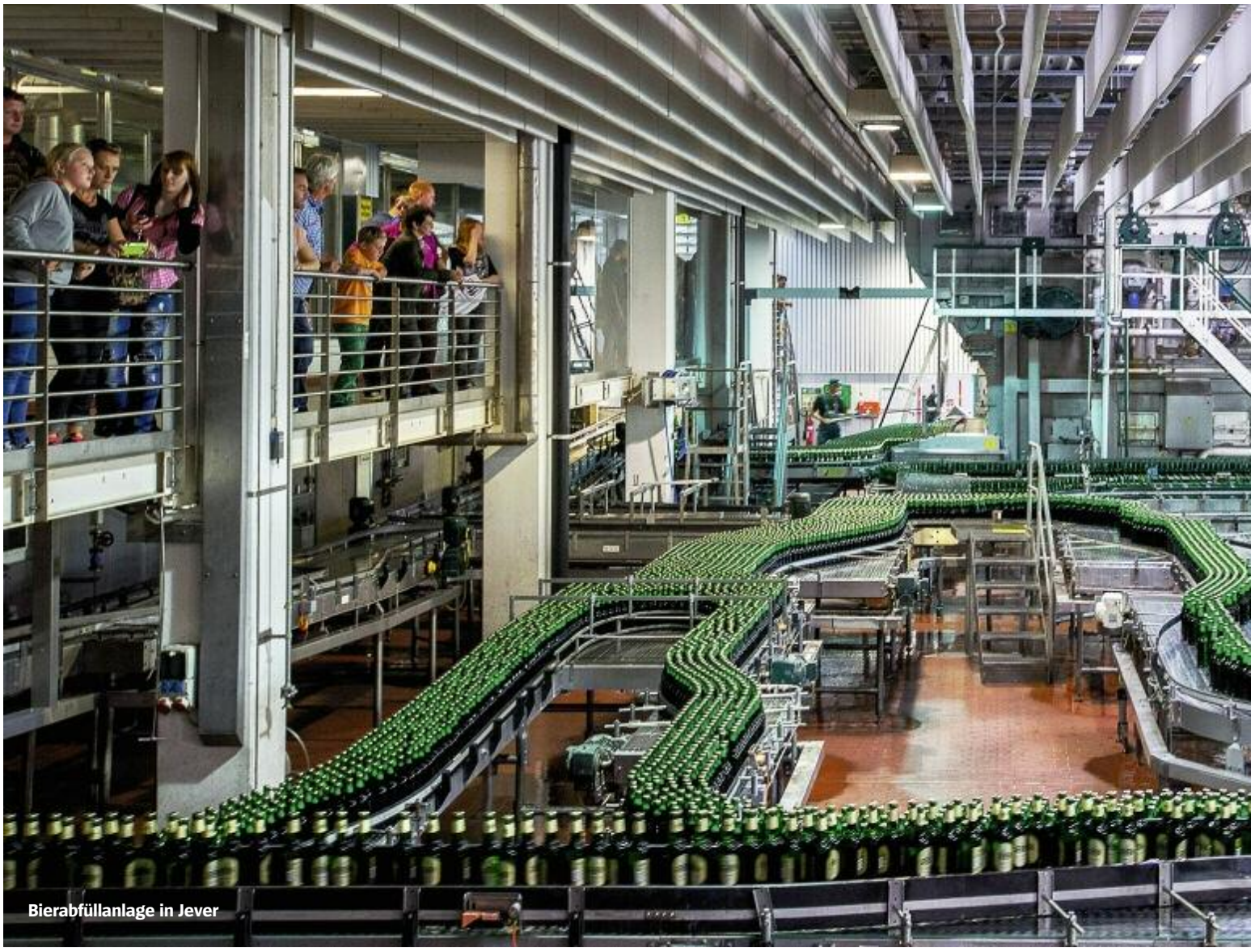


Bierabfüllanlage in Jever

Deutsches Einheitsgebot

Getränkeindustrie Das Reinheitsgebot beim Bier, vor 500 Jahren von einem bayerischen Herrscher erdacht, ist der größte Mythos der Lebensmittelbranche. Das Label dient angeblich dem Verbraucherschutz – sorgt aber vor allem für geschmackliche Einfalt.

Vergangene Woche schien es so, als wäre das deutsche Reinheitsgebot um eine Zutat erweitert worden. Neben Wasser, Hopfen und Malz hatte das Münchner Umweltinstitut in vielen Biersorten auch das Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat gefunden.

Ein deutscher Mythos schien zu wanken. Nach VW-Diesel und der Fußball-WM 2006 sollte nun auch deutsches Bier keine saubere Sache mehr sein?

Erst als klar wurde, dass man täglich tausend Liter Bier trinken müsste, um auf eine gefährliche Dosis zu kommen, löste sich die Anspannung in der kollektiven Biertrinkerseele. Es folgten noch ein paar erleichterte Prost-und-Rülps-Kolumnen in der deutschen Presse. Damit hatte es sich dann.

Der Nimbus der berühmtesten Lebensmittelverordnung der Welt war wieder einmal unangetastet geblieben.

Dabei sind durchaus noch Fragen offen. Wenn im Bier die Konzentration so gering war – wie hoch war sie dann zuvor in der Gerste, aus der das Bier gebraut wurde? Wieso muss das Getreide überhaupt dermaßen chemisch traktiert werden? Und was bringt ein Reinheitsgebot, mit dessen Hilfe sich offenbar auch nicht ganz so saubere Zutaten reinwaschen lassen?

Wäre auch ein blöder Zeitpunkt, gerade jetzt zu fragen. Schließlich wird das berühmte Gebot in ein paar Wochen 500 Jahre alt. Dann wird es landauf, landab Ausstellungen und staatlich subventionierte Besäufnisse geben, um zu feiern, dass ein gewisser Herzog Wilhelm IV. von Bayern am 23. April 1516 festlegte, „zu kainem Pier“ mehr zu nehmen „dann allein Gersten, hopffen und wasser“ – und auf diese Weise das reine deutsche Bier und sich selbst unsterblich machte.

Das Gesetz hat sich bis heute gehalten, mehr oder weniger. Es hat Angriffe der EU überlebt und Kritik von ambitionierten Brauern, die meinen, dass gutes Bier auch andere Geschmacksgeber verträgt. Es gilt als Qualitätssiegel, auch wenn es oft nur dazu führt, dass sich deutsche Großbraue-

ANGERER / HOCH ZWEI STOCK / IMAGO

reien auf diesem Label ausruhen und Massenbrühe produzieren.

Doch 500 Jahre nach seinem Erlass ist das Reinheitsgebot umstrittener denn je. Nicht mehr nur zwischen ausländischen Bierproduzenten und deutschen Brauern: Der Streit zieht sich mittlerweile durch die deutsche Brauerszene.

Für Herbert Frankenhauser, Ehrenpräsident des Deutschen Instituts für Reines Bier, ist das Reinheitsgebot ein Bollwerk gegen Stümper und alles Böse, was fremder Gerstensaft bis heute angeblich mit sich bringt: Kräuter, Kopfschmerz und Verbrauchertäuschung. Er hält das Reinheitsgebot für „das erste Verbraucherschutzgesetz der Welt“.

Beim Hamburger Brauer Oliver Wesseloh klingt das anders: „Das Reinheitsgebot“, sagt er, „ist eine der besten und langlebigsten Marketingkampagnen, die es je gegeben hat.“ Doch es grenze an „Verbrauchertäuschung“.

Verbraucherschutz? Verbrauchertäuschung?

Vor fragwürdigen Inhaltsstoffen schützt das Gebot, wie es im vorläufigen Biergesetz von 1993 festgehalten ist, zumindest nicht. Um die Schwebstoffe im unfiltrierten Gebräu zu binden, werden winzige Kunststoffteilchen eingesetzt. Polyvinylpolypyrrolidon heißt dieses Schönungsmittel. Auf dem Etikett muss es nicht ausgewiesen werden, weil es im Bier später nicht mehr nachweisbar ist, bis auf „technisch unvermeidbare Anteile“, die durch die Filter schlüpfen.

Der Hopfen darf längst als Extrakt in den Sud fließen, eine grüne, dickflüssige Masse, die mit Lösungsmitteln aus Hopfenpellets gepresst wird. Ebenso darf Pulver aus fossilen Kieselalgen, mit dem auch Hühner gegen Parasitenbefall bepudert werden, zur Klärung ins Bier. Solange es keine chemische Reaktion mit dem Gesöff eingeht, ist viel erlaubt.

Andererseits können die deutschen Bier-Behörden sehr streng sein, wenn ein Brauer ein wenig mit dem Kulturgut Bier experimentieren möchte. Des guten Geschmacks wegen zum Beispiel. So wie es Oliver Wesseloh gern macht.

Wesseloh war ein typischer deutscher Brauer, der an der Universität auf Einheitspils und Einsparpotenziale konditioniert worden war, doch irgendwann brach er aus dem Einheitssud aus. Er ging in die USA, entdeckte die kleinen Craft-Brauereien, die auf gutes Handwerk und viel Hopfen setzen. Er bildete sich fort, kam zurück, wurde Biersommelier-Weltmeister und ist inzwischen verantwortlich für die kleine Kehrwieder-Brauerei in Hamburg. Wesseloh verkörpert den Gegensatz zwischen Handwerk und Massenware, Mittelstand und Konzern. Er ist kein fanatischer Reinheitsgebotsgegner. Nur wenn, dann solle man es ehrlich machen, findet er, „ohne die ganzen künstlichen Hilfsstoffe und Schweinereien“.

Der Brauer hat gerade eine Ausnahmegenehmigung für eine Gose mit Koriander und Salz beantragt, eine Biersorte, die um 1900 etwa in der Messestadt Leipzig ein Renner war. Ob er die Erlaubnis bekommt, steht in den Sternen. Auf welcher Grundlage solche Genehmigungen erteilt werden, könne ihm keiner richtig erklären. In Bayern etwa wäre eine Gose untersagt.

Das ist die andere, mindestens ebenso absurde Seite des deutschen Reinheitsfetischismus. Er verdammt deutsche Brauer zur Einfallslosigkeit – aus purer Tradition, nicht aus Konsumentenschutz.

Bereits im Jahr 2005 bezweifelte das Bundesverwaltungsgericht die Rechtmäßigkeit des Gebots. Die Pflege einer Tradition erfordere nicht, alle Abweichungen davon als vermeintliche Panschereien zu verbieten. Das Reinheitsgebot, so die Richter, greife in das Grundrecht der Berufsfreiheit eines Bierbrauers ein. Und: Es diene der Traditionspflege, nicht dem Gesundheitsschutz der Verbraucher.

Geklagt hatte damals die Klosterbrauerei Neuzelle in Brandenburg, die ihr untergäriges Bier Schwarzer Abt nach alter Tradition mit einer Prise Zuckersirup versüßt hatte. Während der Griff in die Zuckerdose etwa bei obergärigem Kölsch-Bier ganz legal ist, durften die Brandenburger ihr Bräu nicht mal Bier nennen. Ihre Klage galt als historischer Sieg über das Reinheitsgebot.

Der nächste Schlag folgte 2013. Der Deutsche Brauer-Bund war vorgeprescht und hatte versucht, das Reinheitsgebot als Weltkulturerbe bei der Unesco anerkennen zu lassen. Das Auswahlgremium lehnte das ab: Man habe den Eindruck, „dass die Bierproduktion inzwischen sehr industriell geprägt ist. Der Mensch als Wissensträger der Brautradition scheint zunehmend eine nachrangige Rolle zu spielen“.

Das saß – und es zielte auch auf Großbrauereien wie die zur weltgrößten Braugruppe Anheuser-Busch InBev (AB InBev) gehörende Hasseröder-Brauerei oder die zum Oetker-Konzern zählende Radeberger-Gruppe. Die verramschen Bier mitunter zu Preisen von Mineralwasser. Ihr Gewinnstreben hat zu einem geschmacklichen Einheitsgebot geführt, zu austausch-

LARS BERG / VISUM

Brauer Wesseloh: „Die beste Marketingkampagne, die es je gegeben hat“

baren Bieren, die der Konsument nicht nach dem Geschmack unterscheidet, sondern nach den Bildern in der Fernsehwerbung.

Hundert verschiedene Malze sind auf dem Markt, über 200 Hopfensorten und mehr als 200 Hefetypen. Auch innerhalb des Reinheitsgebots ist geschmacklich viel möglich. Genutzt werden diese Möglichkeiten jedoch kaum. Der Platz der Brauer ist heute der Stuhl vor der computergesteuerten Brauanlage. Dort produzieren sie Gleichförmigkeit.

Längst verfügen die großen Fernsehbiere über weitgehend identische Inhaltsstoffe und Bittereinheiten. Selbst geübte Markentrinker, das zeigen Blindtests immer wieder, erkennen ihr Bier kaum wieder. Für viele Bierkenner sind die Grenzen des guten Geschmacks längst überschritten.

Mit der Mutlosigkeit der Mächtigen steigen allerdings die Chancen der Kleinen. Während der Ausstoß großer Häuser schrumpft, wächst das Segment der Brauhandwerker (siehe Grafik). Auch dem Bayerischen Brauerbund ist diese Bewegung nicht verborgen geblieben. Anfang Dezember 2015 tagte dessen Vorstand. Er votierte für eine „Neuordnung des Bierrechts“. Und die sollte – besonders heikel – die Rechtssicherheit für Biere beinhalten, „die unter Verwendung anderer als im Reinheitsgebot festgeschriebener, natürlicher Zutaten hergestellt“ werden.

Das war eine Bombe für das Reinheitsgebot. Aus Bayern! Veröffentlicht ist dieser Beschluss bisher nicht. Man wollte offenbar erst mal die Feiern abwarten. Ist das ein Abschied auf Raten?

Für Marketingprofis ist das Reinheitsgebot ohnehin eine Katastrophe. Mit vier Stoffen, die bis aufs Wasser kaum jemand genauer kennt, kann man nicht viel Fantasie erzeugen. Brauer sind deshalb längst zu Illusionskünstlern geworden: Flensburger Pils etwa wird angeblich mit „Küstengerste“ gebraut und Krombacher mit „Felsquellwasser“. Es sind Fantasiezutaten wie die Piemont-Kirsche, Krombacher hat sich das vermeintliche Felsquellwasser sogar als Marke eintragen lassen.

Wer sein Brauwasser so vermarkten möchte, sollte aufpassen, dass die Krombacher nicht ihre Anwälte schicken. Tatsächlich gibt es jedoch keine Bergquelle, aus der das Brauwasser rinnt. Das gibt selbst Krombacher im Kleingedruckten zu. Die Quelle, das sind 40 Brunnen am Fuße des Rothaargebirges.

Immerhin muss das Wasser nicht mittels Ionenaustausch enthärtet werden. Wenn man’s genau nimmt, wird das Reinheitsgebot anderenorts oft schon bei der Wasseraufbereitung unterlaufen. Enthärtungsverfahren gab es 1516 nicht.

Das Malz, die gekeimte und getrocknete Gerste, gilt als Körper des Bieres. Doch für viele große Brauereien ist es nur noch ein Durchlaufposten. Woher es kommt, ist weitgehend egal, solange Qualität und Preis stimmen. Bei der zum AB-InBev-Konzern gehörenden Beck’s-Brauerei, berichtet ein Exmitarbeiter, sei lange auch günstige Wintergerste eingesetzt worden, sonst meist der Grundstoff für Futtermittel. Für das Brauen ist sie wegen ihrer oft sechszeiligen, ungleichmäßig wachsenden Körner nicht ideal. Ein AB-InBev-Sprecher bestätigt die Verwendung von „minimalen“ Anteilen Wintergerste bis heute – die allerdings liegen in deren deutschen Brauereien bei bis zu 15 Prozent.

Auch beim Hopfen, der Seele des Bieres, ist es mit der Reinheit nicht so weit her. Die krautige Kletterpflanze gilt als Erfolgsgeheimnis des Biers. Ihre Bitterstoffe sorgen nicht nur für herben Geschmack, sondern verbessern auch die Haltbarkeit. Hopfen stabilisiert den Schaum und die Gemüter – er beruhigt nämlich auch.

Heute wird der Hopfen meist zu kleinen Pellets komprimiert oder in einem weiteren Schritt mittels Ethanol oder Kohlenstoffdioxid extrahiert. Deutscher Hopfen stammt meist aus der Hallertau. Das Hopfendreieck zwischen München, Nürnberg und Regensburg war lange eine Art Versuchslabor für Pestizide. Gegen Pilze und Läuse wurden alle möglichen Wirkstoffe versprüht, manche waren nicht mal zugelassen. Beim Kunstdünger griffen viele Hopfenbauern derart in die Vollen, dass in der Gegend bereits Brunnen wegen überhöhter Nitratwerte dichtgemacht werden mussten.

Längst kommt der Hopfen für deutsches Bier aber nicht mehr nur aus der Hallertau. Große Hopfenhändler wie Barth-Haas und HopSteiner haben bei früheren Engpässen auch schon chinesische Ware verarbeitet.

„Wir kaufen Hopfen und verkaufen Alphasäure, das ist das Geschäft“, sagt Joachim Gehde von HopSteiner; Alphasäure in Pellets und Extrakten, die das Unternehmen in Deutschland produziert. Die Menge der Alphasäure bestimmt die Bitterkeit des Bieres, und mehr hat viele Brauer lange nicht interessiert. Dass bestimmte Hopfensorten viel mehr können, etwa nach Mango oder Limette duften – egal. Auch hier regierte die Einfalt: Gezüchtet wurde meist auf Alphasäuregehalt. Da allerdings die Biere mit der Zeit immer milder wurden, konnten die Brauer auch Roh-

stoff sparen: Heute kann ein Hektoliter Konzernpils mit Hopfen im Wert von 50 bis 60 Cent gebraut werden.

„Die Neunzigerjahre bis etwa 2005, das war eine gruselige, unkreative Zeit“, sagt Stephan Barth von Barth-Haas. „Es ging nur darum, möglichst billig Bitterkeit in die Biere zu bekommen – die Krise hat uns abgemagert bis auf die Knochen.“

Über die Nürnberger Barth-Haas-Gruppe laufen etwa 30 Prozent des weltweiten Hopfenhandels. In den Krisenjahren fragte sich Stephan Barth immer wieder: „Wie bleiben wir relevant, wie werden wir weltweit zu Experten, statt nur Logistik-Könige zu sein?“ Barth entschied sich, nicht nur in den USA Hopfen anzubauen und neue Sorten zu entwickeln, sondern in Deutschland mit dem Brauen anzufangen, Hopfensorten zu testen, Biere zu entwickeln. 1997 stand die erste Versuchsanlage, „seit 2010 brauen wir wie wild“. Barth hat sich an den Münchner Kreativbrauern von Crew Republic beteiligt.

Das Craft-Segment, glaubt er, habe das Zeug, die Branche zu drehen. In den USA macht es inzwischen 12 Prozent des Marktes aus, etwa 25 Millionen Hektoliter. „Das scheint vielleicht nicht viel, aber diese 12 Prozent der Brauer brauchen mehr Hopfen als die übrigen 88 Prozent.“ Längst haben das auch Konzerne wie AB InBev gemerkt, die eine Craft-Brauerei nach der anderen aufkaufen. Selbst Radeberger hat mit Braufactum einen Craft-Ableger. Während die Szene in Deutschland erst langsam wächst, ist der Boom andernorts nicht zu übersehen: In den vergangenen zehn Jahren stieg die Zahl der Craft-Brauereien in den USA von 1400 auf 3400, in Italien von rund 100 auf beinahe 600.

Die Entwicklung, sagt Barth, habe den Brauern die Sprache zurückgegeben. Man diskutiere inzwischen über Lagen und Terroir, wie beim Wein. Und nicht nur die Fachleute entdecken neue Dimensionen des Geschmacks.

Im Hopfenmuseum im bayrischen Wolnzach, mitten im Hopfenmekka der Hallertau, wird an diesem Februarabend Bier verkostet. Mit von der Partie sind auch drei Herren Mitte sechzig mit einiger Erfahrung auf dem Gebiet, einer ist schon zum dritten Mal bei dieser Art der Erwachsenenbildung dabei.

Craft-Brauer, erklärt Museumsleiter Christoph Pinzl, brauchten bis zu zehnmal mehr Hopfen für ihr Bier als Konzernbrauereien. Es gibt ein Pils der kleinen bayerischen Brauerei Schönram. Auf Craft-Bier lässt das antiquierte Wappen der Brauerei nicht unbedingt schließen, seit 1780 wird hier gebraut, nach dem Reinheitsgebot natürlich. Doch seit einigen Jahren herrscht der Amerikaner Eric Toft über die Sudkessel. Für das Pils verwendet er nur Aromahopfensorten, die besonders geschmacksintensiv sind und weichere Bitterstoffe besitzen als gängige Bitterhopfensorten. Tofts Pils hat 2014 den World-Beer-Cup in Denver gewonnen, Profitester priesen die frischen Zitrusnoten und den floralen Duft des Biers: Er sei nur noch vergleichbar mit „Omas Blumenbeet“.

Auch die drei Herren im Museum nicken andächtig. Aber Craft-Brauer, die mögen sie nicht besonders. Die Kleinen, sagt einer, „machen doch nur Zuckerbiere“. Ja, sagt ein anderer, „mit Reis und Scheiß wird das Reinheitsgebot unterlaufen“. Es sei schon ein Wunder, sagt der Dritte, wie sich das Gebot so lange habe halten können: „Nur vier Stoffe: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.“

Von Malz war in der Anordnung 1516 allerdings ebenso wenig die Rede wie von Hefe, denn die kannte man damals nur als „Zeug“, das irgendwie in die vergärende Würze musste. Mitunter gelang sogar die wundersame Wandlung zum Bier. Erklären konnte man das nicht.

Wie wenig die Deutschen tatsächlich über Bier wissen, zeigte eine Umfrage von K&A Brand Research im vergangenen Jahr. Zwar gaben 76 Prozent aller Konsumenten an, das Gebot sei wichtig bei der Kaufentscheidung, was durch immer wieder angepasste Biergesetze aber alles erlaubt ist, war vielen ein Rätsel.

Schlechtes Bier, wie der Brauerbund lange lancierte, war 1516 kaum der Grund für das Gebot, sondern: Der für das Brotbacken wichtige Weizen sollte den Bäckern vorbehalten sein, weswegen man sich für das Brauen auf Gerste verlegte. Für Weizenbier sorgten die Wittelsbacher Herrscher mit lukrativen Sondergenehmigungen. Und schon 1551 wurde das bayerische Gebot wieder aufgeweicht – zugunsten von Koriander und Lorbeer.

Der Legendenbildung steht aber noch etwas im Weg: Vom „Reinheitsgebot“ war damals mit keinem Wort die Rede. Die Konjunktur des Begriffs begann 1918, als ihn ein Abgeordneter im bayerischen Landtag benutzte.

Die Auseinandersetzung kulminiert in den Achtzigerjahren mit einer EU-Klage gegen Deutschland. Hierzulande wehrte man sich gegen Zusätze, die den Deutschen verboten waren: Ascorbinsäure oder Schwefeldioxid zur Haltbarmachung etwa. Das Zusatzstoffrecht der EU erlaubt heute über ein Dutzend Farbstoffe und Emulgatoren im Auslandsbier, meist zu erkennen an den E-Nummern auf dem Etikett.

Die Markentreue der deutschen Biertrinker stammt aus dieser Zeit der alkoholischen Gehirnwäsche. Trotz insgesamt nachlassenden Dursts setzt die gesamte Brauwirtschaft immer noch acht Milliarden Euro pro Jahr um und beschäftigt 30 000 Menschen.

Doch wer weiß schon, dass Häuser wie Beck’s oder Franziskaner zum belgischen Brauriesen AB InBev gehören? Wem ist klar, dass über die Kessel der alten Dortmunder Hansa-Brauerei längst die Radeberger-Gruppe herrscht, die dort ihre Pils-Palette mit Marken wie DAB, Brinkhoff’s, Kronen und Stifts produziert? Bei Radeberger rühmt man das Reinheitsgebot, hat aber Marken wie die spanische Sorte Estrella im Angebot, in die laut Etikett Reis, Mais und der Stabilisator E 405 (Propylenglycolalginat) kommen.

Es war derartiges „Chemie-Bier“, gegen das die deutschen Brauer lange gekämpft hatten. Es ging um viel: Nach der Vertreibung von Adam und Eva, orakelte Franz-Josef Strauß, drohe „der zweite Verlust des Paradieses“.

Dann holten die Richter die Deutschen zurück auf die Erde. Risiken für die Volksgesundheit, wie sie die Bundesregierung vorschob, konnte der Europäische Gerichtshof in seinem Urteil von 1987 nicht sehen. Die beanstandeten Zusatzstoffe der Auslandsbiere seien schließlich auch in anderen deutschen Lebensmitteln erlaubt.

Wie sehr Bier zum Getränk der Feinschmecker geworden ist, ist an der Münchner Doemens-Akademie zu beobachten. Hier werden Biersommeliers

Nachlassender Durst

Ausstoß der größten Biermarken in Deutschland 2015, in Mio. Hektolitern

Veränderung gegenüber 2006

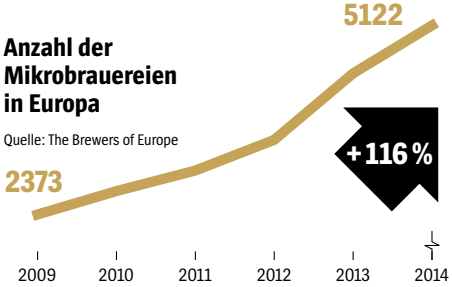
Quelle: Inside-Getränke-Markt-Magazin

Krombacher	–2 %	5,5
Oettinger	–20 %	5,4
Bitburger	–7 %	3,8
Veltins	+9 %	2,8
Becks	–16 %	2,6
Paulaner	+13 %	2,4
Warsteiner	–29 %	2,3
Hasseröder	–7 %	2,2
Radeberger	+10 %	1,9

DER SPIEGEL

Anzahl der Mikrobrauereien in Europa

Quelle: The Brewers of Europe



ausgebildet. Heute gibt es mehr als tausend dieser geschmacklichen Nachhilfelehrer allein in Deutschland. „Die Ausbildung“, sagt Georg Schneider, „das waren die schönsten 14 Tage meines Lebens.“ Schneider alias Georg VI. leitet in sechster Generation die Schneider-Brauerei in Kelheim.

Der Bayer ist Präsident der Freien Brauer, Familienunternehmern, die aus ihrer Konzernunabhängigkeit eine Marke gemacht haben. Wie bei vielen Brauern fand auch seine Läuterung in den USA statt. 2007 wettete er gegen einen befreundeten amerikanischen Brauer, der Einfluss der Rohstoffe aufs Bier sei so gering, dass man sie nicht herausschmecken könne. „Ich hab gnadenlos verloren“, so Schneider, „der hat bei uns eine Weiße mit Cascade-Hopfen gebraut, unglaublich.“

Seit diesem Erlebnis ist Schneider dabei, seinen Laden zu drehen. Beim Thema Weißbier will er bleiben, aber er variiert es inzwischen bis hin zu Bieren, die aus Barrique-Fässern kommen und 13 Euro pro Flasche kosten. „Wir tasten uns da erst ran“, sagt er. Mitunter explodiert auch mal ein Fass. Der Umsatzanteil der Spezialbiere liegt allerdings schon bei 20 Prozent.

An diesem Morgen hat er Wolfgang Stempfl eingeladen, um seine Braumeister sensorisch zu schulen. Stempfl leitet die Doemens-Akademie. Für das neu aufkeimende Interesse am Bier ist Stempfl einer der Hauptverantwortlichen.

„Bei uns verschwimmt viel Kenntnis hinter dem Reinheitsgebot“, sagt Stempfl, in dessen Seminare längst auch chinesische Brauer pilgern, um „Craft“ bei ihm zu lernen. Auch Götz Steinl von Camba Bavaria, einem der experimentierfreudigsten Sudhäuser im Land, hat bei Stempfl gelernt.

Dessen Plädoyer für Vielfalt hat Steinl so ernst genommen wie kaum ein anderer. Über 50 verschiedene Biere hat die Brauerei im Chiemgau bisher auf den Markt gebracht. Sie wurde „Craft-Beer-Brauer des Jahres“ – und sie ist die erste Brauerei, in die Lebensmittelkontrolleure einmarschierten, um ein Bier zu verbieten. „Das Milk Stout haben sie uns vorletztes Jahr stillgelegt“, sagt Steinl. Für den traditionellen britischen Bierstil wird Milchzucker gebraucht. Steinl hatte das Gebräu deshalb extra „Biermischgetränk“ genannt. Doch das sei irreführend, hieß es – und als Bier dürfe es auch nicht verkauft werden. Das Stout musste weggekippt werden.

Einem Coffee Porter, das gerade im Tank lagert, droht das Gleiche. Steinl ist ratlos, die Situation wirkt grotesk: Würde er das Stout ein paar Kilometer weiter in Österreich produzieren lassen, könnte er es ohne Probleme nach Deutschland einführen, nur in Bayern darf er es eben nicht brauen. Hier herrscht das „absolute“ Reinheitsgebot. Nils Klawitter